



## Buffetvorschlag 1

ab 15 Personen

### Warmer Teil:

- Klare Hühnerbrühe mit bunter Einlage
- Tafelspitz mit einer leichten Meerrettichsauce
- Petersilienkartoffeln
- Wurzelgemüse
- Rotzungenfilet
- Schmorgurken
- Butterreis
- Kartoffel-Broccoli Auflauf

### Kalter Teil:

- Bunte Geflügelplatte
- Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
- Schweinesülze mit Frankfurtersauce
- Hacksteaks und Partywürstchen

### Salatbuffet:

- Broccoli-Schinkensalat
- Geflügelsalat
- Hausgemachter Heringstopf
- Blattsalate mit Balsamicodressing
- Tomatensalat
- Gurkensalat

### Dessertbuffet:

- Rote Waldbeerengrütze mit Vanillerahm
- Obstsalat

Gemischter Brot- und Brötchenkorb

pro Person 24,00 Euro



## Buffetvorschlag 2

ab 15 Personen

### Warmer Teil:

- Lauchcremesuppe
- Zander auf Tomaten-Lauchgemüse
- Minihaxen vom Schwein auf Sauerkraut
- Salzkartoffeln
- Bunte Gemüseplatte
- Käsespätzle

### Kalter Teil:

- Moselwinzerplatte: mit Leberwurst, Rotwurst, Salami, Sülze
- Gemischte Schinken und Bratenplatte
- Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Räucherfischplatte

### Salatbuffet:

- Hirtensalat
- Krautsalat
- Blattsalate mit Balsamicodressing
- Waldorfsalat
- Feldsalat mit Walnüssen
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Mariniertes Harzerkäse

### Dessertbuffet:

- Mousse au chocolate
- Crepes mit Orangencrème Füllung
- Gemischter Obstkorb

Gemischter Brot- und Brötchenkorb

pro Person 26,50 Euro



## Buffetvorschlag 3 ab 15 Personen

### Warmer Teil:

- Zwiebelsuppe
- in Rotwein geschmortes Hähnchen
- Ratatouillegemüse
- Wildreis
- Rotbarschfilet mit Kräuterrahmsauce
- Rosmarinkartoffeln
- Blattspinat

### Kalter Teil:

- Gemischte Schinken- und Bratenplatte
- Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
- Gefüllte Kaviareier
- Roastbeef mit Kräuterremoulade

### Salatbuffet:

- Hirtensalat
- Feldsalat mit Sesamcroûtons
- Geflügelsalat
- Blattsalate mit Balsamicodressing
- Ochsenzungensalat
- Heringssalat

### Dessertbuffet:

- Obstsalat mit Grand Marnier
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Verschiedene Sorten Baguette mit Kräuterbutter

pro Person 27,50 Euro



## Buffetvorschlag 4

ab 15 Personen

### Kalte Platten:

- Bratenplatte mit Gewürzgurken
- Schinkenplatte vom Brandenburger Landschinken
- Käseplatte mit Trauben
- Geräuchertes aus Havel und Müritz

### Salate:

- Kartoffelsalat mit Gurke und Ei
- Nudelsalat mit Schinkenstreifen
- Tomatensalat
- Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill
- Karottensalat mit Apfelstücken
- Blattsalat mit verschiedenen Dressings
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Grüner Bohnensalat

### Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Dunkle Schokoladencreme

Verschiedene Sorten Baguette mit Kräuterbutter

pro Person 19,50 Euro



## Zur kalten Jahreszeit empfiehlt Ihnen unser Küchenchef

### Menü 1

Geflügelcremesuppe  
mit eigener Einlage

\*\*\*

geschmorte Kalbsbeinscheiben  
mit buntem Gemüse und Thymiankartoffeln

\*\*\*

Orangencreme

pro Person 17,45 €

### Menü 2

Tafelspitzsülze mit Frankfurtersauce

\*\*\*

Wildgulasch mit Apfelrotkohl und Kräuterspätzle

\*\*\*

Waldbeerengrütze mit Vanillerahm

pro Person 18,95 €

### Menü 3

Maronencremesuppe  
mit gebratenem Speck

\*\*\*

gekochte Ochsenbrust auf Wurzelgemüse  
Kartoffeln und einer leichten Meerrettichsauce

\*\*\*

Zimtparfait auf Fruchtsauce

pro Person 18,65 €



## Menü 4

Räucherfischrolade  
mit Honigsensauce an einem Salatbouquette

\*\*\*

Champignoncremesuppe

\*\*\*

Geschmorte Lammhaxe mit grünen Bohnen  
und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Bayrische Creme

pro Person 22,35 €

## Menü 5

Tomaten-Basilikumterrinen an einem Salatbouquette

\*\*\*

Wildsuppe „Hubertus Art“

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
auf Schmorgurken mit Butterkartoffeln

\*\*\*

Grießflammerie mit Himbeeren

pro Person 23,95 €



## Zur warmen Jahreszeit empfiehlt Ihnen unser Küchenchef

### Menü 6

Kleiner Salat mit Himbeerdressing

\*\*\*

Gebratenes Hähnchenbrustfilet  
auf lauwarmen Tomatensalat mit Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Orangen - Mascarponecreme

pro Person 17,95 €

### Menü 7

Havelländer Fischsuppe

\*\*\*

Großer bunter Salat mit Streifen  
vom Entrecote mit Thymiankartoffeln

\*\*\*

Rote Beeren Grütze mit Vanilleeis

pro Person 18,35 €

### Menü 8

Frischkäseterrine an einem Salatbouquette

\*\*\*

Gebratenes Rotzungenfilet  
auf Fenchelgemüse und Wildreis

\*\*\*

Mousse au chocolate am Fruchtspiegel

pro Person 19,45 €



# Altstadt Hotel

---



## Menü 9

geräuchertes Forellenfilet  
auf Rote - Beete - Apfelragout

\*\*\*

Tomatenessenz mit eigener Einlage

\*\*\*

Schweinrückenröllchen gefüllt mit Schafskäse und Oliven  
auf Paprikagemüse und Dauphinkartoffeln

\*\*\*

Grießflammerie mit Himbeeren

pro Person 26,35 €

## Menü 10

Avocado-Shrimpcocktail

\*\*\*

Klare Hühnerbrühe mit bunter Gemüseeinlage

\*\*\*

Gebratenes Wildlachsfilet  
auf buntem Gemüse und Wildreis

\*\*\*

Bayrischcreme

pro Person 25,85 €